robot coupe®

CL 40

Dansk

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelsen ovenfor overholder:

- de væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og al national lovgivning til gennemførelse heraf:
  - maskindirektiv 2006/42/EF
  - lavspændingsdirektiv 2006/95/EF
  - direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EF
  - rammeforordning om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EF) nr. 1935/2004
  - direktiv om plastmaterialer og -genstande bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler 2002/72/EF
  - direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF
  - direktiv "WEEE" 2002/96/EF
- bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder for sikkerheds- og hygiejnekrav:
  - EN 12100-1 og 2 - 2004: maskinsikkerhed - generelle principper for projektering, konstruktion og udformning
  - EN 60204-1 - 2006: maskinsikkerhed - elektrisk udstyr på maskiner
  - EN 12852: foodprocessorer og blendere
  - EN 1678- 1998: snittemaskiner til grøntsager
  - EN 454: røremaskiner
  - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere)
  - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter
  - EN 13208: grønsagsskrællere
  - EN 13621: salattørrere
  - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
    - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende
    - IP 34 for maskinernes vedkommende

Polska

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Oświadczyć, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:

- postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
  - Dyrektywa „Maszyny" z późniejszymi zmianami 2006/42/CE
  - Dyrektywa „Niskie napięcie" 2006/95/CEE
  - Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna" 2004/108/CE
  - Regulacja w ramach "Materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych" (CE) N° 1935/2004
  - Dyrektywa „Materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych" 2002/72/CE
  - Dyrektywa "Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Dyrektywa DEEE 2002/96/CE
- postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:
  - EN 12100-1 i 2 - 2004: Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady koncepcji,
  - EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn,
  - EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery
  - EN 1678-1998: Szatkownice
  - EN 454: Miksery-mieszarki
  - EN 12853: Miksery i trzepaczki ręczne (Miksery ręczne)
  - EN 14655: Krajalnice bagietek
  - EN 13208: Obieraczki warzyw
  - EN 13621: Suszarki do sałaty
  - EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
    - IP 55 dla sterowania elektrycznego
    - IP 34 dla maszyn

Ελληνικά

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Δηλώνει πως το παρακάτω αναφερόμενο μοντελο είναι σύμφωνο με:

- τις διατάξεις των ακόλουθων ευρωπαϊκών οδηγιών και τις εθνικές νομοθεσίες που τις μεταφέρουν:
  - Οδηγία "Μηχανές" 2006/42/ΕΚ
  - Οδηγία "Χαμηλή τάση" 2006/95/ΕΚ
  - Οδηγία "Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα" 2004/108/ΕΚ
  - Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 "Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα"
  - Οδηγία "Υλικά και αντικείμενα από πλαστικό που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα" 2002/72/ΕΚ
- τις οδηγίες των ακόλουθων εναρμονισμένων ευρωπαϊκών προτύπων και τα πρότυπα που καθορίζουν τις προδιαγραφές ασφάλειας και υγιεινής:
  - EN 12100-1 και -2, 2004: Ασφάλεια των μηχανών - Γενικές αρχές σχεδιασμού
  - EN 60204-1, 2006: Ασφάλεια των μηχανών - Ηλεκτρικός εξοπλισμός των μηχανών
  - EN 12852 + A1 - 2010: Πολύ μηχανήματα και μπλέντερ
  - EN 1678-1198: Κοπτήρια
  - EN 454: Μίξερ
  - EN 12853: Μίξερ και χτυπητήρια χειρός (Μξερ με ειδικη εφαρμοεη)
  - EN 14655: Μείκτες ψωμί
  - EN 13208: Αποφλοιωτές λαχανικών
  - EN 13621: Ξηραντήρες σαλατών
  - EN 60529-2000: Βαθμούς προστασίας:
    - IP 55 για τα για ηλεκτρικές εντολές
    - IP 34 για τα μηχανές

Norsk

SAMSVARSERKLÆRING

Erklærer at maskinene identifisert etter type ovenfor overholder:

- De essensielle kravene i følgende europeiske direktiver og samsvarende nasjonale forskrifter:
  - Direktivet "Maskiner" 2006/42/CE
  - Direktivet "Lav spenning" 2006/95/CE
  - Direktivet "Elektromagnetisk kompatibilitet" 2004/108/CE
  - Forskriften "Materialer og gjenstander i kontakt med mat" (CE) nr. 1935/2004
  - Direktivet "Plastmaterialer og gjenstander i kontakt med mat" 2002/72/CE
  - Direktivet "Redusering av farlige stoffer" (RoHS) 2002/95/CE
  - Direktivet "WEEE" 2002/96/CE
- Kravene i de europeiske samsvarende standardene, samt standardene for hygiene- og sikkerhetskrav:
  - EN 12100 -1 og 2 - 2004: Maskinsikkerhet – generelle designprinsipper
  - EN 60204-1 - 2006: Maskinsikkerhet – elektrisk utstyr i maskiner
  - EN 12852: Kjøkkenmaskiner og miksere,
  - EN 1678-1998: Grønnsakskuttere.
  - EN 454: Miksere/miksmastere,
  - EN 12853: Håndmiksere og visper,
  - EN 14655: Brødskjærere,
  - EN 13208: Grønnsaksmaskiner,
  - EN 13621: Salatspinnere,
  - EN 60529-2000: Beskyttelsesgrad:
    - IP 55 for elektrisk kontroll,
    - IP 34 for maskiner.

Русский

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответсвующим гос. законодательствам:
  - Директива по механизмам 2006/42/CE,
  - Директива по низкому напряжению 2006/95/CE,
  - Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE,
  - Регламентация по материалам и оборудованию находящихся в контакте с пищевыми продуктами (CE) N° 1935/2004
  - Директива по материалам и оборудованию из пластмассы находящихся в контакте с пищевыми продуктами 2002/72/CE,
  - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
  - Директива "DEEE" 2002/96/CE,
- положениям следующих стандартизированных евронорм, а также норм по технике безопасности и гигиены:
  - EN 12100-1 et 2 - 2004 : Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
  - EN 60204-1 - 2006 : Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
  - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
  - EN 1678- 1998 : Овощерезки,
  - EN 454 : Сбивательно-смесительные аппараты,
  - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
  - EN 14655 : Хлеборезки
  - EN 13208 : Аппараты для очистки овощей
  - EN 13621 : Аппараты для отжимания воды из салата
  - EN 60529-2000 : Степень защиты:
    - IP 55 для кнопок управления,
    - IP 34 для механизмов.

Czech

PROHLÁŠENI O SHODĚ

Prohlašuje, že výše uvedený přístroje podle jejich typu je odpovídá:

- požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :
  - Předpisu „Stroje" 2006/42/CE
  - Předpisu „Nízké napětí" 2006/95/CEE
  - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita" 2004/108/CE
  - Ustanovenu „Materiály a předměty určené pro používání ve styku s potravinami" (CE) n° 1935/2004
  - Předpisu „Materiály a předměty plastický určené pro používání ve styku s potravinami" 2002/72/CE
  - Předpisu "Omezování nebezpečných látek" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Předpisu "DEEE" 2002/96/CE
- požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:
  - EN 12100-1 a 2 - 2004: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování
  - EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů - Elektrovýbava strojů
  - EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery
  - EN 1678-1998: Krouhače zeleniny
  - EN 454: Planetové mixéry
  - EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery)
  - EN 14655: Nářezové stroje na chleba
  - EN 13208: Stroje na loupání zeleniny
  - EN 13621: Sušiče salátu
  - EN 60529-2000: Index zabezpečovací:
    - IP 55 pro tlačítka ovládání
    - IP 34 pro stroje.

Suomi

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Vakuuttaa, että laitteiden edellä mainitut tyypit täyttävät:

- seuraavien eurooppalaisten direktiivien olennaiset vaatimukset ja niitä vastaavien kansallisten säädösten vaatimukset:
  - Konedirektiivi 2006/42/EY,
  - Pienjännitedirektiivi 2006/95/EY,
  - Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta 2004/108/EY,
  - Asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
  - Direktiivi 2002/72/EY elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
  - Direktiivi vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta (RoHS-direktiivi) 2002/95/EY,
  - Direktiivi sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta 2002/96/EY,
- eurooppalaisten yhdenmukaistettujen standardien vaatimukset ja hygienia- ja turvallisuusvaatimuksia koskevien standardien vaatimukset:
  - EN 12100 -1 ja 2 - 2004: koneturvallisuus – yleiset suunnitteluperiaatteet,
  - EN 60204-1 - 2006: koneturvallisuus – koneiden sähkölaitteisto,
  - EN 12852: yleiskoneet ja tehosekoittimet,
  - EN 1678-1998: vihannesten paloittelukoneet,
  - EN 454: vatkauskoneet,
  - EN 12853: kädessä pidettävät tehosekoittimet ja vatkaimet,
  - EN 14655: leivän viipalointikoneet,
  - EN 13208: vihannesten kuorintakoneet,
  - EN 13621: salaatinkuivaimet,
  - EN 60529-2000: sähkölaitteiden kotelointiluokat:
    - IP 55 sähköisten ohjauslaitteiden osalta,
    - IP 34 koneiden osalta.

Fait à Montceau en Bourgogne, le 3 janvier 2011

Alain NODET
Directeur Industriel

Robot-Coupe SNC
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau en Bourgogne Cedex - France

OVERSIGT

GARANTI/REKLAMATIONSRET

VIGTIGE ADVARSLER

LÆR DEN NYE GRØNSAGS-PROCESSOR CL 40 AT KENDE

IGANGSÆTNING AF MASKINEN
- Elektrisk tilslutning

SAMLING

ANVENDELSE OG VALG AF JERN

RENGØRING

VEDLIGEHOLDELSE
- Motorhuspakning
- Gribering
- Knive
- Rive-, julienne- og bølgesnittejern

TEKNISKE SPECIFIKATIONER
- Vægt
- Dimensioner
- Arbejdshøjde
- Støjniveauel
- Ektriske data

SIKKERHED

STANDARDER

TEKNISKE DATA
- Oversigtstegninger
- Elektriske diagrammer

BEGRÆNSET REKLAMATIONSRET OVER FOR ROBOT-COUPE S.N.C.

Der ydes et års garanti på ROBOT-COUPE-maskinen fra købsdatoen. Garantien gælder for den oprindelige køber og kun, hvis maskinen er købt, dos. forhandleren eller importøren.

Hvis ROBOT-COUPE-maskinen er indkøbt hos en forhandler, er det forhandlerens garanti, der er gældende (i så fald kontrolleres garantibetingelserne med forhandleren).

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPE S.N.C. omfatter kun materiale- og/eller fabriks-montagefejl.

REKLAMATIONSRETTEN OVER FOR ROBOT-COUPE S.N.C. DÆKKER IKKE:

1 - Beskadigelse af udstyret på grund af forkert anvendelse eller anvendelse til andre formål end dem, maskinen er beregnet til, beskadigelse fordi den er faldet på gulvet, eller lignende beskadigelser, som skyldes eller er opstået efter manglende overholdelse af anvisninger og forskrifter (forkert samling, fejl i funktionen, forkert rengøring og/eller vedligeholdelse, uhensigtsmæssig placering m.v.).

2 - Arbejdstid til skærpning og/eller dele til udskiftning af de forskellige elementer til samling af kniven, knivblade, som er blevet sløve, ødelagte eller slidte efter kortere eller længere tids brug, der anses for normal eller uforholdsmæssig.

3 - Dele og/eller arbejdstid til udskiftning eller reparation af knivblade, knive, overflader, beslag eller plettet, ridset, ødelagt, bulet eller misfarvet tilbehør.

4 - Enhver ændring, tilføjelse eller reparation, som ikke er udført af fagfolk eller af virksomheden autoriserede personer.

5 - Transport af maskinen til service, vedligeholdelse eller reparation.

6 - Arbejdsløn til montering eller afprøvning af nye dele eller tilbehør (f.eks. skåle, jern, knivblade, beslag), som udskiftes efter ønske.

7 - Omkostninger i forbindelse med ændring af omdrejningsretning på trefasemotorer (installatøren har ansvaret).

8 - TRANSPORTSKADER. Synlige eller skjulte skader/fejl er transportfirmaets ansvar. Kunden skal give transportfirmaet og afsenderen besked herom straks ved varens ankomst, eller så snart fejlen/skaden opdages i tilfælde af skjulte fejl.
AL ORIGINALEMBALLAGE SAMT KARTON SKAL GEMMES og forevises ved transportfirmaets besigtigelse.

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPE S.N.C. omfatter kun udskiftning af defekte dele eller maskiner: ROBOT-COUPE S.N.C. og firmaets datterselskaber eller tilknyttede virksomheder, forhandlere, agenter, bestyrere, medarbejdere eller forsikringsselskaber kan ikke gøres ansvarlige for indirekte skader, tab eller udgifter i forbindelse med apparatet eller på grund af, at det er umuligt at anvende.

VIGTIGE ADVARSLER

! VIGTIGT
GEM DENNE VEJLEDNING

! VIGTIGT. For at forebygge uheld (kortslutninger, personskader osv.) og formindske de materielle skader på grund af forkert anvendelse af maskinen anbefales det at læse følgende anvisninger omhyggeligt og følge dem nøje. Læs betjeningsanvisningerne, som vil hjælpe med at lære maskinen at kende og dermed sikre, at den bliver anvendt korrekt. Hele vejledningen læses igennem og skal læses af alle, der kan få brug for at skulle betjene maskinen.

UDPAKNING

• Fjern forsigtigt maskinen fra indpakningen, og tag alle æsker og pakker med udstyr og tilbehør ud.

• ADVARSEL: Imellem værktøjet findes knive og snittejern, der er meget skarpe.

PLACERING AF MASKINEN

• Det anbefales at installere maskinen på et stabilt og solidt underlag.

TILSLUTNING

• Kontroller altid at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på motorens mærkeskilt, samt at installationen kan klare maskinens strømforbrug.

• Maskinen skal altid have jordledning.

• Ved trefasemaskiner sikres, at værktøjet drejer mod uret.

HÅNTERING

• Vær altid forsigtig ved håndtering af knive og jern: De er meget skarpe.

SAMLING

• Følg de forskellige monteringsprocedurer (se side 72), og kontroller, at alt tilbehør er korrekt placeret.

BRUG

• Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

• Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

• Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

• Overbelast ikke maskinen.

• Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

RENGØRING

• Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring af maskinen.

• Rengør altid maskinen og dens tilbehør straks efter brug.

• Dyp ikke motorenheden i vand.

• Til aluminiumsdele anvendes opvaskemiddel specielt beregnet til aluminium.

• Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).

• Robot-Coupe kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundliggende regler for rengøring og hygiejne.

VEDLIGEHOLDELSE

• Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden nogen form for indgreb på elektriske dele.

• Efterse regelmæssigt pakninger og tætningsringe, og kontroller, at sikkerhedsanordningerne er i forsvarlig stand.

• Det er især vigtigt at vedligeholde og kontrollere tilbehør og værktøj, da visse ingredienser indeholder ætsende stoffer (citronsyre…)

• Maskinen må ikke benyttes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer rigtigt eller er beskadiget på nogen måde

• Kontakt serviceafdelingen i tilfælde af fejl eller uregelmæssigheder.

LÆR DEN NYE FOOD-PROCESSOR CL 40 AT KENDE

CL 40 er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage dens utallige muligheder.

Grønsagsskålen er **i rustfrit stål** og låget i ABS (nedstopperen får automatisk maskinen til at starte)

CL 40 **har 28 forskellige snitte- og rivejern** til snitning, rivning, julienne, terninger og pommes frites.

Takket være det enkle design kan alle dele, der kræver regelmæssig vedligeholdelse eller rengøring, monteres og afmonteres i en håndevending.

Denne vejledning indeholder vigtige informationer, der skal sikre, at brugeren får mest muligt ud af sin nyanskaffelse.

Derfor anbefales det at læse den omhyggeligt, inden maskinen tages i brug.

Der er også medtaget nogle eksempler, som skal hjælpe brugeren med at lære den nye maskine at kende og værdsætte dens utallige fordele.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

• ELEKTRISK TILSLUTNING

Inden maskinen tilsluttes, kontrolleres at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på typeskiltet.

⚠ OBS!

DENNE MASKINE SKAL UBETINGET TILSLUTTES ET STIK MED JORDFORBINDELSE (RISIKO FOR ELEKTRISK STØD).

Maskinen er forsynet med enfasestik på netledningen.

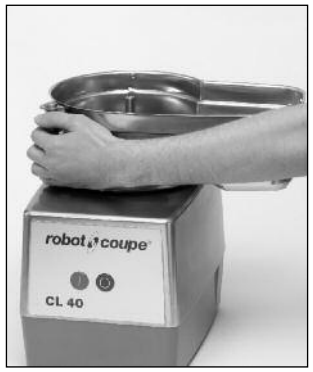
CL 40 leveres med forskellige motortyper:

1 x 230 V/50 Hz
1 x 120 V/60 Hz
1 x 220 V/60 Hz

SAMLING

Tilbehøret består af to aftagelige dele: en skål i rustfrit stål og et låg.

1) Med maskinen set forfra placeres skålen på motorblokken med udløbstragten mod højre

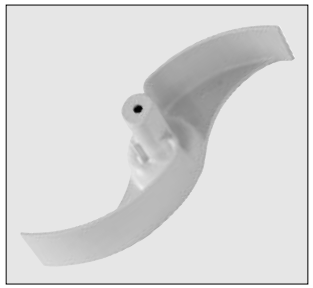


2) Drej skålen til højre, til tappene på motorblokken sidder rigtigt i fordybningerne.

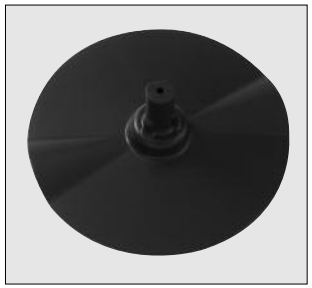
3) Sæt slyngpladen i sort plastik eller den hvide slyngarm på motorakslen, og se efter, at den sidder i bunden af skålen.

2 tømmeredskaber:

CL 40 leveres med 2 forskellige tømmeredskaber, nemlig en slyngplade i sort plastik og en speciel slyngarm i hvid plastik til kål. Sidstnævnte er særlig effektiv til at snitte kål. Til andre grønsager anvendes den sorte slyngplade.



Slyngarm til kål



Slyngplade

4) Montering af det valgte jern:

a) **Ved valg af rive-, snitte- eller juliennejern:** Anbring jernet på slyngpladen.

b) **Ved valg af skæresæt til terninger:** dvs. terningsindsats og snittejern.

Det er kun 8 mm, 10 mm og 12 mm snittejernene i aluminium, som kan monteres med en terningsindsats.

Sørg for at anbringe terningsindsatsen i grøntsagssnitteskålen, så den sidder rigtigt (se billede).

Se efter, om hakket på terningsindssatsens kant sidder rigtigt på knasten på skålen (se mærker på indsatserne).

Derefter monteres snittejernet, og vingemøtrikken skrues på motorakslen, så jernet låses fast.

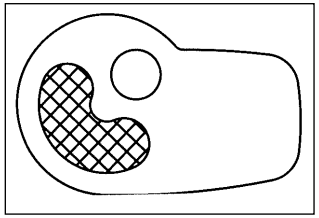
OBS!

• MONTERING AF TERNINGSINDSATS:

Terningsindsatserne kan placeres på to forskellige måder afhængig af hvilken type tragt, der anvendes for at få så mange pæne terninger som muligt.

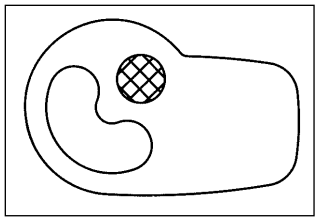
Position 1: ved brug af **stor tragt**.

I dette tilfælde skal terningsindsatsen anbringes, så skærefladen sidder ud for tragten (indsatsens skæreflade skal kunne ses gennem tragten).



Position 2: ved brug af **rørformet tragt**.

I dette tilfælde skal terningsindsatsen anbringes, så skærefladen sidder ud for røret (indsatsens skæreflade skal kunne ses gennem røret).



c) Ved valg af skæresæt til pommes frites:

Sættet består af en pommes frites-indsats og et specielt pommes frites-snittejern.

Anbring pommes frites-indsatsen i skålen. Kontroller, at den sidder rigtigt med skærebladet placeret ved udløbet.

Derefter monteres snittejernet, og vingemøtrikken skrues på motorakslen, så jernet låses fast.

5) Låget anbringes på skålen og drejes mod højre, til det låser fast og sidder i forlængelse af skålen.

ANVENDELSE OG VALG AF INDSATS

Food-processoren har to tragte:

- en **stor tragt til** snitning/rivning af grønsager som kål selleri m.v.
- en **rørformet tragt til** lange grønsager, den giver en virkelig god skærepræcision.

Skæreresultatet bliver bedst, når tragten anvendes som styr.

ANVENDELSE AF DEN STORE TRAGT

- Løft håndtaget, og gør tragtåbningen fri.
- Fyld tragten med grønsager.
- Anbring håndtaget over tragten igen.
- Pres med håndtaget, start maskinen, og hold trykket, indtil tragten er tom.

ANVENDELSE AF DEN RØRFORMEDE TRAGT

- Fyld tragten med grønsager.
- Pres med nedstopperen, start maskinen, og hold trykket, indtil hele tragtens indhold er skåret op.

SNITTEJERN	
S 1	gulerod / kål / agurk / løg / kartoffel / porre
S 2/S 3	citron / gulerod / champignon / kål / kartoffel / agurk / squash / løg / porre / peberfrugt
S 4/S 5	aubergine / rødbede / gulerod /champignon / agurk / peberfrugt / radise / hovedsalat / kartoffel / tomat
S6	aubergine / rødbede / gulerod /champignon / agurk / peberfrugt / radise / hovedsalat / kartoffel

BØLGESNITTEJERN	
B 2	rødbede/kartoffel/gulerod

RIVEJERN			
R 1,5	selleri/.ost	**R 9**	kål / ost
R 2	gulerod/selleri/ost	**Parmesan** / chokolade	
R 3	gulerod	**Rädise 0,7 mm**	
R 6	kål/ost	**Rädise 1 mm**	

JULIENNEJERN	
J 2x2	gulerod/selleri/kartoffel
J 2x4	gulerod/rødbede/squash/kartoffel
J 2x6	gulerod/rødbede/squash/kartoffel
J 4x4	aubergine/rødbede/squash/kartoffel
J 6x6	aubergine/rødbede/selleri/squash/kartoffel
J 8x8	selleri/kartoffel

TERNINGSINDSATS	
T 8x8	kartoffel/gulerod/squash/rødbede/majroe
T 10x10	kartoffel/gulerod/squash/rødbede/majroe

POMME FRITES-INDSATS	
P 8x8	kartoffel
P 10x10	kartoffel

RENGØRING

! A D V A R S E L

Som en sikkerhedsforanstaltning tilrådes det altid at trække maskinstikket ud af stikkontakten, inden rengøringen påbegyndes (risiko for elektrisk stød).

Overdelen tages af, og jern, eventuelt ternings- eller pommes frites-indsats og slyngplade fjernes og til sidst skålen.

Alle dele kan vaskes i opvaskemaskine, hvis opvaskemidlet doseres rigtigt og er egnet til plastmaterialer og rustfrit stål. Men delene ældes hurtigere, når de vaskes i opvaskemaskine.

På ternings- og pommes frites-indsatserne snittejern anbefales det med jævne mellemrum at rengøre områderne under skærene, hvor der kan sætte sig fødevarerester.

Skærene skal så løsnes med en flad skruetrækker og tages ud.

Motorblokken må aldrig dyppes i vand, den skal rengøres med en fugtig klud eller svamp.

V I G T I G T

Vær opmærksom på, om opvaskemidlet er egnet til plasticdele. Visse plasticmaterialer kan nemlig slet ikke tåle for stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med for høj soda- eller ammoniakkoncentration) og vil hurtigt blive ødelagt.

VEDLIGEHOLDELSE

• MOTORHUSPAKNING

Pakningen på motorakslen skal smøres jævnligt med olie (spiseolie).

For at holde motorhuset fuldstændig tæt bør pakningen regelmæssigt ses efter for slid og utætheder og om nødvendigt udskiftes.

Pakningen kan let skiftes, uden at det er nødvendigt at demontere motoren. Derfor anbefales det kraftigt at kontrollere, at altid den er i forsvarlig stand.

• GRIBERING

Det anbefales at kontrollere griberingen for slitage med jævne mellemrum for at bevare maskinen i god brugervenlig stand.

Hvis ringen er slidt, anbefales det derfor at skifte den.

• SKÆR

Skærene på ternings- og pommes frites-indsatsernes snittejern er sliddele, som skal skiftes af og til for at bevare skærekvaliteten.

• RIVE-, JULIENNE- OG BØLGESNITTEJERN

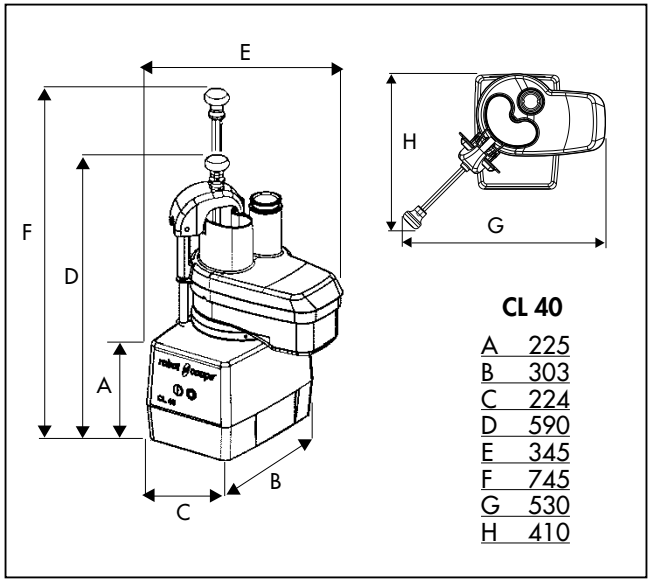
Rive-, julienne- og bølgesnittejernene går til i tidens løb. Det anbefales at skifte dem af og til for at bevare skærekvaliteten.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• VÆGT

	Netto	Brutto
CL 40 (uden jern)	16 kg	18 kg
Jern	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONER (i mm)



• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere CL 40 på et stabilt underlag med overkanten af den store tragt i en højde på 1,20 til 1,30 m.

• STØJNIVEAU

Det ækvivalente vedvarende lydtryksniveau er mindre end 70 dB (A), når food-processoren arbejder ubelastet.

• ELEKTRISKE DATA

Enfasemaskine

Motor	Hastighed (o/min)	Effektforbrug (A)
230 V/50Hz	500	5.4
240 V/50Hz	500	5.4
120 V/60Hz	600	12.0
220 V/60Hz	600	5.4

- Effekten fremgår af mærkepladen.

SIKKERHED

CL 40 er forsynet med et magnetisk sikkerhedssystem og en motorbremse. Det bevirker, at motoren stopper, så snart låget åbnes.

For at sætte maskinen i gang igen skal låget altså blot låses fast og den grønne knap trykkes ind.

⚠ O B S !

Rive-og snittejernene skal håndteres forsigtigt, da de er meget skarpe.

CL 40 er forsynet med **termosikring**, som automatisk standser motoren, hvis maskinen arbejder for længe eller bliver overbelastet.

Hvis dette sker, skal maskinen have tid til at køle af, inden den startes igen.

H U S K

Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

Overbelast ikke maskinen.

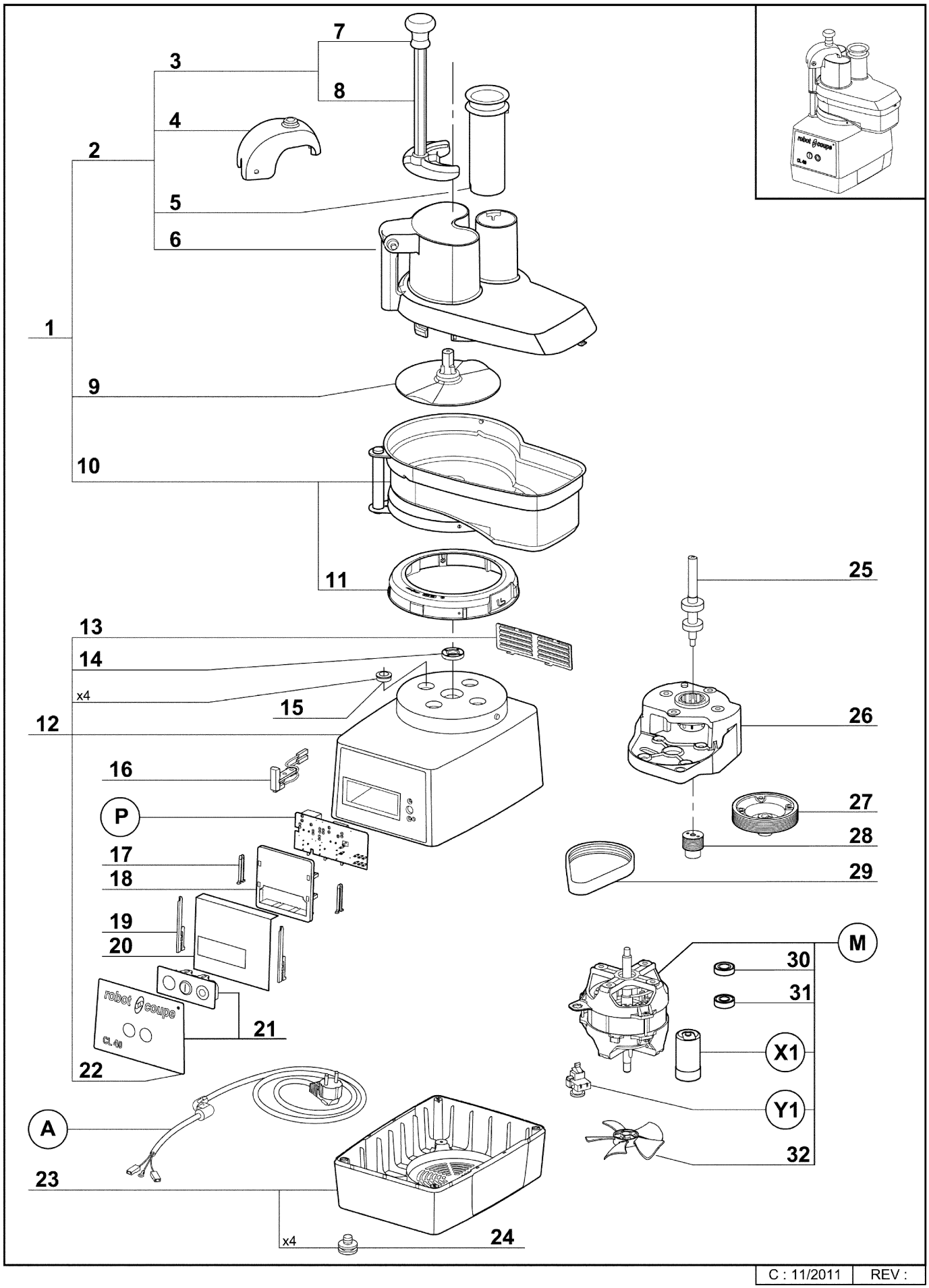
STANDARDER

Se overensstemmelseserklæringen side 3.

robot coupe®

CL 40

N° de série / Serial number
- 638 - - - - - - -



C : 11/2011 | REV :

robot coupe®

CL 40

N° de série / Serial number
- 638 - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 400	ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
2	49 033	TETE COUPE-LEGUMES COMPLETE	VEGETABLE SLICER HEAD
3	29 880	ENS POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY
4	49 036	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
5	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
6	49 037	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID
7	117 452	POIGNEE	HANDLE KNOB
8	103 703	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
9	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
10	49 034	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
11	49 035	ENS RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
12	49 029	ENS SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
13	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
14	501 010	BAGUE ETANCHEITE	MOTOR SEAL
15	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
16	29 356	ILS COMPLET COUPE-LEGUMES	VEGETABLE REED SWITCH
17	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
18	102 911	SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT
19	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	PCB KEY
20	104 131	PROTEGE PLATINE	PCB PROTECT
21	49 031	ENS TABLEAU COMMANDE	SWITCH ASSEMBLY
22	49 032	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
23	39 112	ENS SOCLE	BASE ASSEMBLY
24	39 928	PIEDS (x4)	FEET (x4)
25	29 604	ENS AXE TRANSMISSION	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
26	104 125	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
27	102 923	POULIE RECEPTRICE	LARGE PULLEY
28	102 924	POULIE MOTRICE	SMALL PULLEY
29	503 940	COURROIE	BELT
30	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
31	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
32	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN

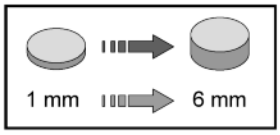
Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	P	X1	Y1
2 149 Pack 2D UK	240/50/1	504 275	3 122	103 691	600 018	500 289
24 571 UK		504 275				
2 148 Pack 2D AUST		504 278				
24 572 AUST		504 278				
24 577 DK	230/50/1	504 276				
24 576 CH		504 292				
2 150 Pack 6D SWE		504 274				
24 570		504 274				
24 584 SAU	220/60/1	504 275	3 195			504 674
24 594 BRA		39 604				
24 574		504 274			600 018	504 674
24 575	120/60/1	504 277	3 125	103 690	603 669	500 296

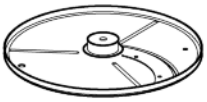
C : 11/2011 | REV :

robot coupe®	DISQUES / DISCS	777 110 - 777 120 777 130

R101A, R201, R201 Ultra, R211, R211 Ultra, R201E, R201 Ultra E, R301, R301 Ultra**, R302, R302 Plus, R401**, R402**, R402 VV**, CL40****

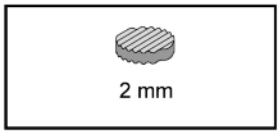


EMINCEURS / SLICERS

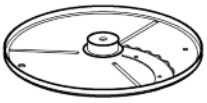


777 110

1 mm	1*
2 mm	2*
3 mm	3*
4 mm	4*
5 mm	5*
6 mm	6*

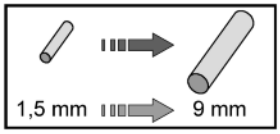


ONDULÉS / WAVED CUT

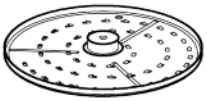


777 110

POMME ONDULEES 2 mm / RIPPLE CUT 2 mm	7*

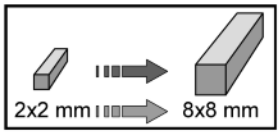


RAPEURS / GRATERS

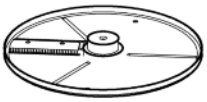


777 120

1,5 mm	8*
2 mm	9*
3 mm	10*
6 mm	11*
9 mm	12*
PARMESAN / PARMESAN	13*
POMME DE TERRE / POTATOES	14*
RADIS 0,7 mm / RADISH 0,7 mm	15*
RADIS 1 mm / RADISH 1 mm	16*
RADIS 1,3 mm / RADISH 1,3 mm	17*
1,5 mm (POUR CL40 / FOR CL40)	18*
2 mm (POUR CL40 / FOR CL40)	19*
3 mm (POUR CL40 / FOR CL40)	20*



BATONNETS / JULIENNE



777 130

2 x 2 mm	21*
2 x 4 mm	22*
2 x 6 mm	23*
4 x 4 mm	24*
6 x 6 mm	25*
8 x 8 mm	26*

* Voir tarif machines / See export price list ** Toutes versions / All versions

Maj : 02/2009 | REV : a

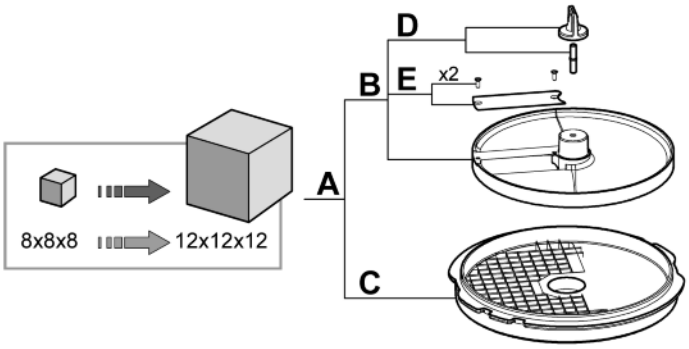
robot coupe®

DISQUES / DISCS

777 140 - 777 145
777 150

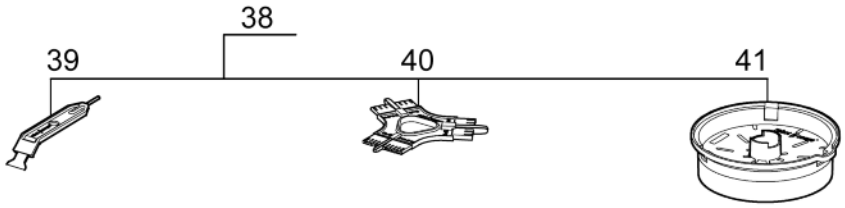
R302, R302 Plus, R402**, R402 VV**, CL 40**

EQUIPEMENT MACEDOINE / DICING KIT — 777 140

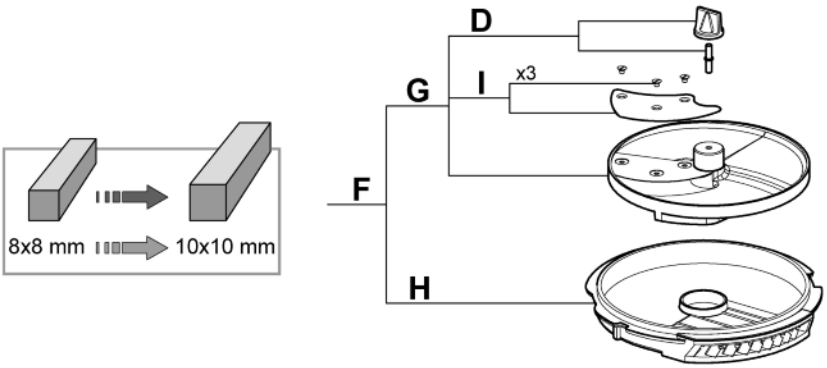


	8x8x8 mm	10x10x10 mm	12x12x12 mm
A	27*	28*	29*
B	30	31	32
C	33	34	35
D	36	36	36
E	37	37	37

D-CLEAN KIT — 777 145



EQUIPEMENT FRITES / FRENCH FRIES KIT — 777 150



	8x8 mm	10x10 mm
D	36	36
F	42*	43*
G	44	45
H	46	47
I	48	49

ACCESSOIRES / ACCESSORIES

* Voir tarif machines / See export price list ** Toutes versions / All versions

robot coupe®

DISQUES / DISCS

777 110 - 777 120 - 777 130
777 140 - 777 145 - 777 150

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	*27 051	EMINCEUR 1 mm	SLICER 1 mm
2*	*27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
3*	*27 086	EMINCEUR 3 mm	SLICER 3 mm
4*	*27 566	EMINCEUR 4 mm	SLICER 4 mm
5*	*27 087	EMINCEUR 5 mm	SLICER 5 mm
6*	*27 786	EMINCEUR 6 mm	SLICER 6 mm
7*	*27 621	POMPE ONDULEES 2 mm	RIPPLE CUT 2 mm
8*	*27 588	RAPEUR 1,5 mm	GRATER 1,5 mm
9*	*27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
10*	*27 511	RAPEUR 3 mm	GRATER 3 mm
11*	*27 046	RAPEUR 6 mm	GRATER 6 mm
12*	*27 632	RAPEUR 9 mm	GRATER 9 mm
13*	*27 764	PARMESAN	PARMESAN
14*	*27 191	POMME DE TERRE	POTATOES
15*	*27 078	RADIS 0,7 mm	RADISH 0,7 mm
16*	*27 079	RADIS 1 mm	RADISH 1 mm
17*	*27 130	RADIS 1,3 mm	RADISH 1,3 mm
18*	*27 148	RAPEUR 1,5 mm POUR CL40	GRATER 1,5 mm FOR CL40
19*	*27 149	RAPEUR 2 mm POUR CL40	GRATER 2 mm FOR CL40
20*	*27 150	RAPEUR 3 mm POUR CL40	GRATER 3 mm FOR CL40
21*	*27 599	BATONNET 2X2 mm	JULIENNE 2X2 mm
22*	*27 080	BATONNET 2X4 mm	JULIENNE 2X4 mm
23*	*27 081	BATONNET 2X6 mm	JULIENNE 2X6 mm
24*	*27 047	BATONNET 4X4 mm	JULIENNE 4X4 mm
25*	*27 610	BATONNET 6X6 mm	JULIENNE 6X6 mm
26*	*27 048	BATONNET 8X8 mm	JULIENNE 8X8 mm
27*	*27 113	EQUIPEMENT MACEDOINE 8X8 mm	DICING KIT 8X8 mm
28*	*27 114	EQUIPEMENT MACEDOINE 10X10 mm	DICING KIT 10X10 mm
29*	*27 298	EQUIPEMENT MACEDOINE 12X12 mm	DICING KIT 12X12 mm
30	29 333	EMINCEUR MACEDOINE 8 mm	DICING SLICER 8 mm
31	29 334	EMINCEUR MACEDOINE 10 mm	DICING SLICER 10 mm
32	39 284	EMINCEUR MACEDOINE 12 mm	DICING SLICER 12 mm
33	102 064	GRILLE MACEDOINE 8 mm	DICING GRID 8 mm
34	102 065	GRILLE MACEDOINE 10 mm	DICING GRID 10 mm
35	105 226	GRILLE MACEDOINE 12 mm	DICING GRID 12 mm
36	39 933	ENSEMBLE VIS DE BLOCAGE	LOCKING SCREW ASSEMBLY
37	39 935	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
38	39 881	D-CLEAN KIT	D-CLEANING KIT
39	39 883	OUTIL RACLEUR	SCRAPER TOOL
40	39 882	OUTIL DE NETTOYAGE	CLEANING TOOL
41	39 884	SUPPORT GRILLE	GRID HOLDER
42*	*27 116	EQUIPEMENT FRITES 8 mm	FRENCH FRIES KIT 8 mm
43*	*27 117	EQUIPEMENT FRITES 10 mm	FRENCH FRIES KIT 10 mm
44	29 343	EMINCEUR FRITES 8 mm	FRENCH FRIES SLICER 8 mm
45	29 344	EMINCEUR FRITES 10 mm	FRENCH FRIES SLICER 10 mm
46	102 066	GRILLE FRITES 8 mm	FRENCH FRIES GRID 8 mm
47	102 067	GRILLE FRITES 10 mm	FRENCH FRIES GRID 10 mm
48	39 936	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
49	39 937	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
50*	*27 019	CASIER DE RANGEMENT 6 DISQUES	STORAGE LOCKER 6 DISC
51	502 579	PIERRE A AFFUTER	HONING STONE

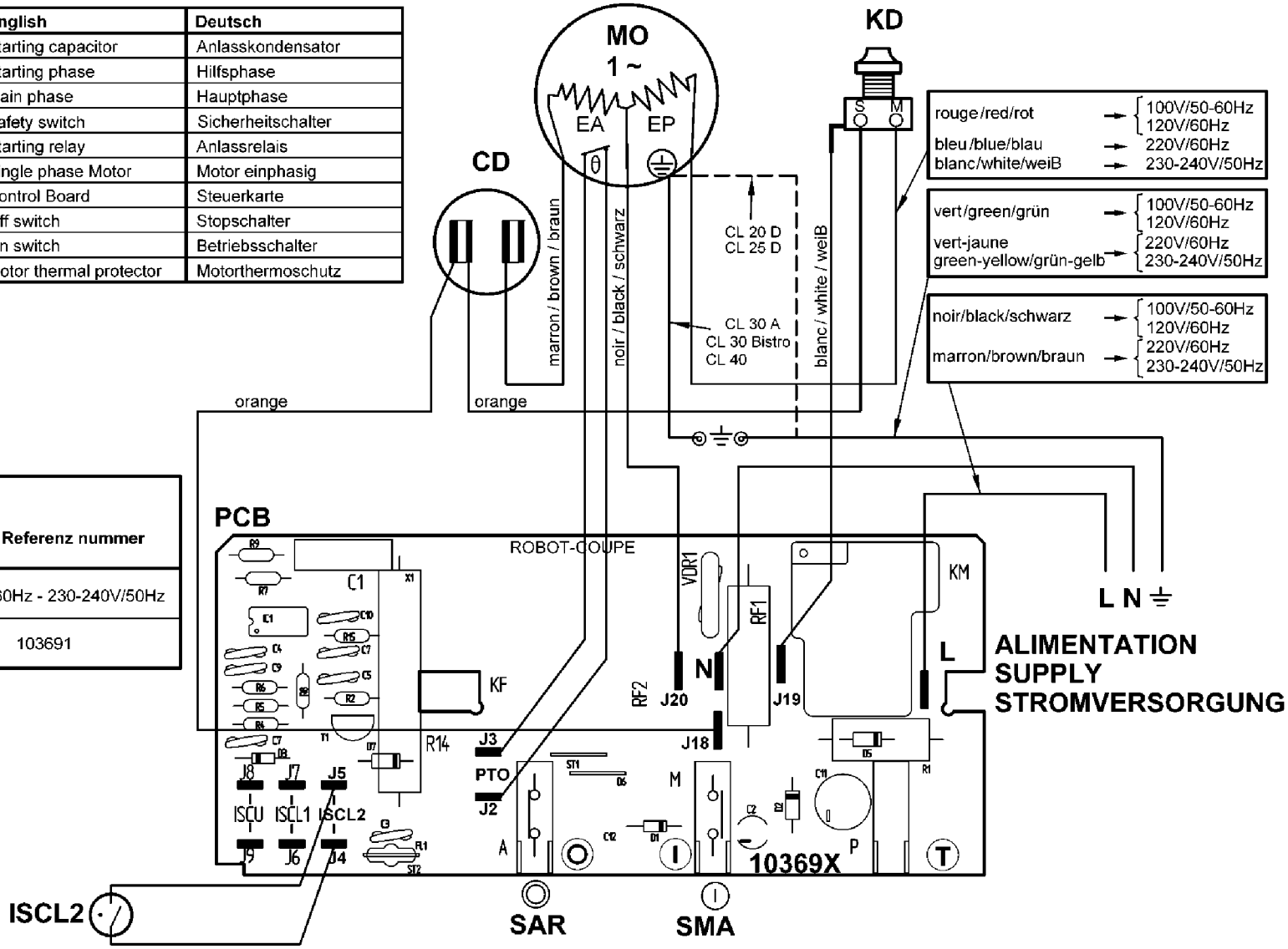
* Voir tarif machines / See export price list ** Toutes versions / All versions

Maj : 02/2009 | REV : a

CL 20 D - CL 25 D - CL 30 A - CL 30 Bistro - CL 40 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230-240V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur sécurité	Safety switch	Sicherheitschalter
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande	Control Board	Steuerkarte
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



PCB N° de référence / Part number / Referenz nummer	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103690	103691

robot coupe®

Head Office, French,
Export and Marketing Department:
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 13-15 baix
08304 Mataró (Barcelona)
Tel. : (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com

Réf. : 410 497 - 02/2012